



PINOT GRIGIO IGT DELLE VENEZIE BOTTEGA 12,5% cl. 75 V13037075



Il Pinot Grigio Igt delle Venezie è un vino asciutto con piacevoli sentori fruttati.

Tipologia: Pinot Grigio Igt delle Venezie

Zona di produzione: Veneto

Vitigno: Pinot Grigio

Sistema di allevamento: Cordone Speronato / Silvoz

Epoca della vendemmia: Seconda decade di Agosto

Resa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche e processo produttivo

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e vinificate in bianco (separazione immediata del mosto dalle bucce) dopo essere state sottoposte ad una breve macerazione a freddo per una notte. La fermentazione dura 8-10 giorni, mentre la stabilizzazione a freddo si protrae per 7 giorni a -4° C. Segue l'aggiunta di anidride solforosa, la filtrazione e l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore e aspetto: Brillante. Giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto: Netto, caratteristico, fine con delicati sentori fruttati

Gusto: Asciutto, alcolico, pieno e armonico

Caratteristiche chimiche

Alcool effettivo, % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l Secco

Acidità totale, 5,5 - 6,0 g/l

Temperatura di servizio: 10 °C.

Modalità di consumo: A tavola si abbina particolarmente con pasta, risotti e verdure oltre che con antipasti di pesce importanti. Ottimo anche come aperitivo.

Bicchieri consigliati: Tulipano

Canali di vendita: Distribuzione allargata

Target di consumo: Uomo/Donna 24-64 anni, livello medio.